

# BUCHADA COM FEIJÃO BRANCO E CARNE DE PORCO

## INGREDIENTES

1 kg de bucho (dobradinha)  
600 g de pernil de porco picado  
400 g de feijão branco  
4 dentes de alho picados  
1 cebola grande picada  
1 pacote de molho de tomate (300g)  
sal, pimenta-do-reino ou pimenta dedo-de-moça (a gosto)  
cheiro verde

## MODO DE PREPARO

Lavar bem o bucho em uma solução com água e vinagre e pique em tiras.

Coloque os cubos de pernil numa panela de pressão (de no mínimo de 4 litros) e frite até ficar bem douradinho, em sequência coloque a cebola e o alho e deixe fritar bem.

Acrescente o bucho e o feijão branco, cubra de água, feche a panela e após pegar pressão, deixe cozinhar por 45 minutos em fogo baixo.

Após o tempo de cozimento, abra a panela, desligue o fogo e acrescente o cheiro verde picado.

Sirva acompanhado de arroz e salada de chicória.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48235-buchada-com-feijao-branco-e-carne-de-porco.html>